

# Curso Cuatrimestral Especial de Pastelería I

1 vez por semana 3 hs.  
Clases totalmente prácticas



Este Curso está orientado a personas que posean conocimiento básico de Pastelería y deseen perfeccionar las técnicas a través de la aplicación en diferentes recetas, sumando el aprendizaje de nuevas masas, merengues, tortas y decoraciones.

## Programa

- Masa de Brioche; Brioche hojaldrado.
- Facturas: medialunas de manteca y grasa.
- Masa Baba.
- Budines y panes especiales.
- Tortas con mousse.
- Tortas con discos de merengue.
- Masas semilíquidas.
- Delicias con coco.
- Tortas tradicionales con Masa Bomba.



**Legión de la Buena Voluntad**  
LBV – ARGENTINA

**Centro de Formación Profesional Legión de la Buena Voluntad:**

Av. Boedo 1942 | CABA | Te: 4909-5600 |  11-6516-4848

[cursos@lbv.org.ar](mailto: cursos@lbv.org.ar) | [www.lbv.org.ar](http://www.lbv.org.ar)



[/LBVArgentina](https://www.facebook.com/LBVArgentina)



[@LBVArgentina](https://twitter.com/LBVArgentina)



[/lbvargentina](https://www.instagram.com/lbvargentina)



[Ibvargentina](https://www.youtube.com/lbvargentina)